

Möhren - Creme - Suppe

Zutaten:

500 g Möhren
500 ml Gemüsefond
50 g Butter
3 Zwiebeln
3 Blutorangen
250 ml Wasser
6 EL Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Geschälte Möhren in kleine Stücke schneiden.
- Die Zwiebeln klein hacken (vorher natürlich schälen).
- Butter in einem Suppentopf langsam zerlassen.
- In die zerlassene Butter die Zwiebeln und Möhren geben.
- Alles etwa 5 Minuten dünsten lassen.
- Gemüsefond mit dem Wasser dazu gießen und zum Kochen bringen.
- Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Dann die Suppe abkühlen lassen.
- Während der "Kühlzeit" die Orangen auspressen.
- Die abgekühlte Suppe fein pürieren.
- Den Orangensaft und die Sahne unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Suppe noch einmal erhitzen und servieren.